



CAMIGLIANO

Bianco delle Crete IGT Vermentino Scheda Annata 2020 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2020 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : La vendemmia 2020 ha portato rese ridotte, ma dal punto di vista qualitativo le uve hanno presentato un ottimo equilibrio ed un perfetto stato sanitario. A Camigliano ci auspichiamo vini dai colori e profumi molto intensi, di grande equilibrio e personalità, anche con il passare del tempo durante l'affinamento. L'annata è iniziata con un inverno piuttosto mite. La primavera è stata molto buona a livello climatico, con piogge abbondanti, ma che non hanno inficiato lo stato sanitario delle piante, che altresì si sono sviluppate con un'ottima e robusta vegetazione. La piovosità primaverile ha consentito l'accumulo di importanti riserve idriche nel terreno, che hanno aiutato le piante a superare un'estate calda e siccitosa, senza piogge e con picchi di calore piuttosto elevati, con punte superiori a 40°C tra luglio ed agosto.. Fortunatamente si è verificata una pioggia alla fine di agosto , che ha reidratato il terreno e la vegetazione; poi il mese di settembre (fondamentale per il sangiovese) è stato favoloso ed il clima ha permesso di ottenere una fantastica maturazione delle uve. I vini ottenuti, fino ad adesso, presentano tonalità ed intensità veramente importanti, tra le migliori degli ultimi anni; La componente acida risulta evidente, e la freschezza dei profumi si manifesta sin dai primi assaggi ; queste due componenti, insieme ad una notevole struttura, caratterizzano l'annata, fino a questo momento. Molto interessante è trovare nei vini condizioni opposte, che difficilmente convivono in una stessa annata; struttura e freschezza, ampiezza e acidità si percepiscono evidenti, ma già in grande equilibrio, tali da farci auspicare una delle annate più longeve degli ultimi anni.

EPOCA DI RACCOLTA: : ultima settimana di agosto

UVA: 100% vermentino

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 16-18 °C, batonnage sulle fecce per 4-5 mesi a temperatura intorno ai 16°C

PRODUZIONE: 15.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 13,00, Acidità totale (g/l.): 5,40, Acidità volatile (g/l.):0,45, SO2 Libera (mg/l.): 35, SO2 Totale (mg/l.): 105, pH: 3,45

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: questo vino, dai riflessi giallo paglierino, ha un bouquet intenso ed elegante di grande freschezza aromatica con carattere di frutti bianchi

ABBINAMENTI: viene servito intorno agli 8-10°C , ottimo come aperitivo o in abbinamento ai piatti di pesce

